

C U I S S O N P R O F E S S I O N N E L L E



2 0 1 5

PERFORMING EXCELLENCE

Offrir les meilleures prestations pour la restauration moderne :
Smeg Foodservice Solutions est la division Smeg dédiée aux
besoins des professionnels du secteur.

Une grande expertise technologique dans la conception et
la construction des produits permet de créer des solutions
innovantes qui offrent un maximum de confort dans
l'environnement de travail.

RECHERCHE CONTINUE

Depuis toujours Smeg conçoit et fabrique des produits exclusifs qui offrent les meilleures performances



CUISSON PROFESSIONNELLE

FOURS À AIR PULSÉ

Homogénéité de cuisson, fiabilité optimale et facilité d'utilisation. Les Fours à Air Pulsé Smeg sont la réponse idéale à la restauration rapide, garantissant une parfaite rapidité et une uniformité de la répartition de la chaleur pour une vitesse et une homogénéité de cuisson optimales.

FOURS MULTIFONCTION

Flexibilité de cuisson maximale, fiabilité, facilité d'utilisation. Les nouveaux Fours Multifonction représentent l'excellence du "Made in Italy". Dédiés à la gastronomie, ils combinent un maximum de flexibilité, de fiabilité et d'uniformité de cuisson.

FOURS COMBINÉS

Flexibilité extrême, cuisson précise et un maximum de confort d'utilisation. Les nouveaux Fours Combinés mixtes vapeur sont dédiés à la gastronomie professionnelle. Grâce à leur flexibilité d'utilisation et à leur contrôle maximal des paramètres de cuisson, ils sont un allié indispensable dans la cuisine.



Fours à AIR PULSÉ	10 Plaques 600x400mm	6
	6 Plaques 600x400mm	8
	4 Plaques 600x400mm	10
	4 Plaques 435x320mm	15
Fours MULTIFONCTION	4 Plaques 600x400mm	19
	4 Plaques 435x320mm	20
	3 Plaques 435x320mm ou GN2/3	21
Fours COMBINÉS	10 Plaques GN1/1	24
	6 Plaques GN1/1	25
CUISINIÈRE SEMI-PROFESSIONNELLE		26
ACCESSOIRES	Fours pour plaques 600x400mm	28
	Fours pour plaques 435x320mm	30
	Fours pour plaques GN1/1	31
SCHÉMAS TECHNIQUES		32

FOURS À AIR PULSÉ

HOMOGENÉITÉ DE CUISSON, FIABILITÉ OPTIMALE,
FACILITÉ D'UTILISATION

Avec un design épuré, une technologie avancée et les meilleurs matériaux, les fours à air pulsé Smeg sont la réponse idéale à la restauration rapide, aux supermarchés ou aux restaurants qui exigent un four d'appui. L'union d'une fine fabrication de la chambre de cuisson et de la ventilation forcée en sens alterné (dans les versions avec plaques de 600x400 mm) garantit une parfaite rapidité et une uniformité de la répartition de la chaleur pour une vitesse et une homogénéité de cuisson optimales.

STABILITÉ OPTIMALE DE LA TEMPÉRATURE

CONFORT ET FLEXIBILITÉ

TEMPS DE MONTÉE
ET DE REMONTÉE
EN TEMPÉRATURE

À travers l'utilisation de turbines surdimensionnées et d'une puissance adaptée aux résistances, le préchauffage à four vide et la remontée en température à charge pleine, se produit dans des temps extrêmement rapides.

FACILITÉ
D'UTILISATION

Grâce à une interface simple et intuitive, il sera facile de l'utiliser dans n'importe quel environnement et pour tout type d'utilisateurs.

UNIFORMITÉ
DE CUISSON

Les fours à air pulsé Smeg garantissent une parfaite uniformité et une excellente qualité de cuisson dans toute condition de charge. Une série de moyens programmés et techniques parmi lesquels la structure de la chambre de cuisson et l'utilisation des déflecteurs adaptés, permet aux fours de régénérer les aliments surgelés et de cuire les aliments frais.

FOURS PLAQUES
600x400mm

La possibilité de régler la puissance absorbée en fonction du flux de travail et de l'utilisation de la triple vitre dans la porte du four permettent d'optimiser le rendement avec la meilleure consommation énergétique grâce à une dispersion thermique extrêmement réduite.

FOURS PLAQUES
435x320mm

Dans un espace de seulement 60 cm, ils offrent une fonctionnalité optimale et d'excellents résultats. Grâce au design raffiné et à la facilité d'utilisation, ils peuvent être utilisés dans le comptoir des établissements.

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA341VE - 10 Plaques, Electronique, Avec humidification



Schéma technique 1 page 30

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide triple vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Système d'ouverture de la porte en deux temps pour l'évacuation de la vapeur de la chambre de cuisson
- 3 turbines contrarotatives à sens alterné
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, départ du cycle d'humidification manuelle, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Manette de réglage évacuation de la vapeur
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

ALFA341VE	
Dimensions externes (LxPxH)	872x810x1125 mm
Capacité et dimension des plaques	10 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	80 mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99' + Manuel
Résistance Grill	-
Système d'humidification	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 16 - 9,0 kW
Versions disponibles	ALFA341EK - Version à 60Hz

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA341XM - 10 Plaques, Electromécanique, Avec humidification



- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Porte froide triple vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Système d'ouverture de la porte en deux temps pour l'évacuation de la vapeur de la chambre de cuisson
- 3 turbines contrarotatives à sens alterné
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Manette de réglage évacuation de la vapeur
- Pieds réglables

Schéma technique 1 page 30

ALFA341XM	
Dimensions externes (LxPxH)	872x810x1125 mm
Capacité et dimension des plaques	10 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	80 mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Résistance Grill	-
Système d'humidification	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 16 kW

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA241VE - 6 Plaques, Electronique, Avec humidification



Schéma technique 2 page 30

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide triple vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Système d'ouverture de la porte en deux temps pour l'évacuation de la vapeur de la chambre de cuisson
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, départ du cycle d'humidification manuelle, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Manette de réglage évacuation de la vapeur
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

ALFA241XE	
Dimensions externes (LxPxH)	872x810x805 mm
Capacité et dimension des plaques	6 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	80 mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99' + Manuel
Résistance Grill	-
Système d'humidification	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 kW
Versions disponibles	ALFA241EK - Version à 60Hz

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA241XM - 6 Plaques, Electromécanique, Avec humidification



- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Porte froide triple vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Système d'ouverture de la porte en deux temps pour l'évacuation de la vapeur de la chambre de cuisson
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Manette de réglage évacuation de la vapeur
- Pieds réglables

Schéma technique 2 page 30

ALFA241XM	
Dimensions externes (LxPxH)	872x810x805 mm
Capacité et dimension des plaques	6 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	80 mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Résistance Grill	-
Système d'humidification	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 8,3 kW

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA144GH1 - 4 Plaques, Electronique, Avec humidification, Fonction Grill



Schéma technique 3 page 30

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, départ du cycle d'humidification manuelle, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonctions Grill et Grill ventilé
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

Equipement :

Kit de superposition des fours, 3999

Kit de réduction du flux d'air, 3925

ALFA144GH1	
Dimensions externes (LxPxH)	780x715x562 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	77 mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Électronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99' + Manuel
Résistance Grill	2,7 kW
Système d'humidification	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 - 3,0 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 - 3,0 kW
Versions disponibles	ALFA144GHK1 - Version à 60Hz

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA144XE1 - 4 Plaques, Electromécanique



Schéma technique 3 page 30

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Fonctionnement entièrement électronique
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson, départ du cycle d'humidification manuelle, réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable

Équipement :
 Kit de superposition des fours, 3999
 Kit de réduction du flux d'air, 3925

	ALFA144XE1
Dimensions externes (LxPxH)	780x715x562 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	77 mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Électronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99' + Manuel
Résistance Grill	-
Système d'humidification	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 8,3 - 5,5 - 3,0 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 - 3,0 kW

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA143GH - 4 Plaques, Electromécanique, Avec humidification, Fonction Grill



Schéma technique 3 page 30

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine, avec réglage manuel
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Fonction Grill
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable via le bouton 'FAST' (rapide) situé sur le bandeau

ALFA143GH	
Dimensions externes (LxPxH)	780x715x562 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	77 mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Résistance Grill	2,7 kW
Système d'humidification	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 6,7 - 4,5 kW 230V 1N 50Hz / 6,7 - 4,5 kW
Versions disponibles	ALFA143GHK - Version à 60Hz

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA143XM / ALFA145 - 4 Plaques, Electromécanique



ALFA143XM

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable via le bouton 'FAST' (rapide) situé sur le bandeau



ALFA145

Schéma technique 3 page 30

	ALFA143XM	ALFA145
Dimensions externes (LxPxH)	780x715x562 mm	780x715x562 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1*	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	77 mm	77 mm
Ouverture de la porte	Abattante	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électromécanique	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel	1 - 60' + Manuel
Résistance Grill	-	-
Système d'humidification	-	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 6,7 - 4,5 kW 230V 1N 50Hz / 6,7 - 4,5 kW	400V 3N 50Hz / 6,7 - 4,5 kW 230V 1N 50Hz / 6,7 - 4,5 kW

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA142XM - 4 Plaques, Electromécanique, Mono-turbine



- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- 1 turbine à sens alterné
- Pieds réglables

Schéma technique 3 page 30

ALFA142XM	
Dimensions externes (LxPxH)	780x715x562 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1*
Distance entre les plaques	77 mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Résistance Grill	-
Système d'humidification	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 5,5 kW 230V 1N 50Hz / 5,5 kW

* GN1/1 avec une profondeur minimale de 20 mm

Plaques 435x320mm

ALFA43GH / ALFA45GH - 4 Plaques, Electromécanique, Avec humidification, Fonction Grill



ALFA43GH

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Système d'humidification direct, avec réglage manuel
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Fonction Grill
- Pieds réglables



ALFA45GH

Equipement :
2 plaques en aluminium plates
2 grilles en fil chromées

Schéma technique 4 page 31

	ALFA43GH	ALFA45GH
Dimensions externes (LxPxH)	602x584x537 mm	602x584x537 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 435x320 mm	4 plaques 435x320 mm
Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Ouverture de la porte	Abattante	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électromécanique	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel	1 - 60' + Manuel
Résistance Grill	2,8 kW	2,8 kW
Système d'humidification	Intégré	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW	230V 1N 50Hz / 3,0 kW
Versions disponibles	ALFA43GHK - Version à 60Hz ALFA43GHKSA - Version à 60Hz avec prise anglaise	-

Plaques 435x320mm

ALFA43XE - 4 Plaques, Electronique

ALFA43XEH - 4 Plaques, Electronique, Avec humidification



ALFA43XE / ALFA43HEX

Schéma technique 4 page 31

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- Fonctionnement entièrement électronique
- Afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 40 programmes avec fonction préchauffage
- Touches START et STOP avec fonction de départ et fin de cuisson et réglage des paramètres
- Manette de sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Pieds réglables

ALFA43XEH - Version Avec humidification

- Système d'humidification dirigé sur chaque turbine
- 3 niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière

Equipement :
4 plaques en tôle d'aluminium, 3820

	ALFA43XE	ALFA43XEH
Dimensions externes (LxPxH)	602x584x537 mm	602x584x537 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 435x320 mm	4 plaques 435x320 mm
Distance entre les plaques	80 mm	80 mm
Ouverture de la porte	Abattante	Abattante
Bandeau de commande	Électronique	Électronique
Réglage du thermostat	50 - 280°C	50 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 99' + Manuel	1 - 99' + Manuel
Résistance Grill	-	-
Système d'humidification	-	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW	230V 1N 50Hz / 3,0 kW

Plaques 435x320mm

ALFA43 - 4 Plaques, Electromécanique



- Chambre de cuisson émaillée
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- Pieds réglables

Schéma technique 4 page 31

Equipement :
4 plaques en tôle d'aluminium, 3820

ALFA43	
Dimensions externes (LxPxH)	602x584x537 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 435x320 mm
Distance entre les plaques	80 mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 250°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Résistance Grill	-
Système d'humidification	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW
Versions disponibles	ALFA43UK - Version avec prise anglaise ; ALFA43K - Version à 60Hz; ALFA43KSA - Version à 60Hz avec prise anglaise

FOURS MULTIFONCTION

FLEXIBILITÉ DE CUISSON MAXIMALE, FIABILITÉ,
FACILITÉ D'UTILISATION

Technologie avancée, haute performance et design soigné : les nouveaux Fours Multifonction représentent l'excellence du "Made in Italy".

Dédiés à la gastronomie, ils combinent un maximum de flexibilité et de facilité d'utilisation.

Etudiés et fabriqués pour garantir une fiabilité et une uniformité de cuisson, ils répondent aux exigences des restaurants et des bars.

	PERFORMANCE DE CUISSON MAXIMALE		CONFORT ET FLEXIBILITÉ
PARFAITS POUR CHAQUE TYPE DE CUISSON	Grâce à ses nombreuses fonctions sélectionnables, il est possible d'obtenir une uniformité parfaite et une excellente qualité de cuisson dans toutes les conditions de charge.	SIMPLICITÉ D'UTILISATION	La facilité d'utilisation est garantie par une interface accessible et intuitive qui simplifie son usage dans tout type d'environnement et pour chaque type d'utilisateur.
FONCTIONS VENTILÉES	La Fonction Ventilée permet de cuire des aliments même différents sur plusieurs niveaux. La circulation de l'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Avec la Fonction Turbine + Résistance Sole, il est possible de cuire des plats qui nécessitent une chaleur modérée venant du haut, ou bien de terminer la cuisson des aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur.	FOURS POUR PLAQUES 435x320mm	En seulement 60 cm d'espace, ils offrent un maximum de fonctionnalité et des performances élevées. Grâce à leur design raffiné et à leur facilité d'installation, ils peuvent également être destinés aux comptoirs.
FONCTIONS SANS VENTILATION	La Fonction Statique répond aux besoins de cuisson en l'absence de ventilation. L'utilisation du Grill permet d'obtenir des plats grillés sur la surface en améliorant le brunissement et le croustillant.	FOURS POUR PLAQUES 600x400mm	Un faible encombrement pour une productivité élevée. Grâce à la possibilité d'utiliser des plaques 600x400mm ou GN1/1, les fours multifonction peuvent satisfaire chaque type de besoin en cuisine, pour les pâtes, les viandes ou les poissons, les légumes, les gâteaux et le pain.

Plaques 600x400mm ou GN1/1

ALFA143MF - 4 Plaques, Multifonction, Electromécanique



- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Pieds réglables
- Puissance maximale absorbée réglable via le bouton 'FAST' (rapide) situé sur le bandeau

Fonctions de cuisson :



Schéma technique 3 page 30

ALFA143MF	
Dimensions externes (LxPxH)	780x715x562 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 600x400 mm
Distance entre les plaques	77 mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 260°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Fonctions de cuisson	Air pulsé, Statique, Grill, Résistance sole avec turbine
Système d'humidification	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	400V 3N 50Hz / 4,7 - 6,8 kW 230V 1N 50Hz / 4,7 - 6,8 kW

Plaques 435x320mm

ALFA43MF - 4 Plaques, Multifonction, Electromécanique



- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Pieds réglables

- Fonctions de cuisson :



Schéma technique 4 page 31

Equipement :
4 plaques en tôle d'aluminium, 3820

ALFA43MF	
Dimensions externes (LxPxH)	602x584x537 mm
Capacité et dimension des plaques	4 plaques 435x320 mm
Distance entre les plaques	80 mm
Ouverture de la porte	Abattante
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 260°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Fonctions de cuisson	Air pulsé, Statique, Grill, Résistance sole avec turbine
Système d'humidification	-
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW

Plaques 435x320mm ou GN2/3

ALFA45MFPGN - 3 Plaques, Multifonction, Avec pierre réfractaire



Schéma technique 4 page 31

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson émaillée
- **Base du moufle en pierre réfractaire**
- Porte froide double vitre, qui s'ouvre entièrement pour le nettoyage
- 1 turbine
- Réglage manuel du thermostat et de la minuterie
- Système d'humidification direct, avec réglage manuel
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière
- Pieds réglables

- Fonctions de cuisson :



ALFA45MFPGN	
Dimensions externes (LxPxH)	602x584x537 mm
Capacité et dimension des plaques	3 plaques 435x320 mm ou GN2/3
Distance entre les plaques	75 mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	70 - 280°C
Réglage de la minuterie	1 - 60' + Manuel
Fonctions de cuisson	Air pulsé, Statique, Grill, Pierre réfractaire (Pizza)
Système d'humidification	Intégré
Alimentation électrique / Puissance absorbée	230V 1N 50Hz / 3,0 kW



FOURS COMBINÉS

FLEXIBILITÉ EXTRÊME, CUISSON PRÉCISE, MAXIMUM DE CONFORT D'UTILISATION

Pour les professionnels de la gastronomie, Smeg propose des fours combinés disponibles avec une cuisson à air pulsé, vapeur et mixte, dans les versions de 6 à 10 plaques de type GN1/1. Grâce à la gestion automatique des phases de cuisson, à l'utilisation de la sonde multipoints et à la possibilité de réaliser des cuissons à basse température, ces fours garantissent une flexibilité d'utilisation extrême et un contrôle maximal des paramètres de cuisson.

	FONCTIONS DE CUISSON AVANCÉES		CONFORT D'UTILISATION
<p>CUISSON À LA VAPEUR</p>	<p>La production constante et continue de vapeur générée dans les fours Smeg permet de garantir le parfait degré d'humidité et d'obtenir des aliments sains et savoureux : les protéines, les vitamines et les sels minéraux ne sont pas affectés et la qualité nutritionnelle, les arômes et les saveurs sont préservés.</p>	<p>SIMPLICITÉ D'UTILISATION</p>	<p>La facilité d'utilisation est garantie par une interface accessible et intuitive qui simplifie son usage pour chaque type d'utilisateur et permet une programmation rapide de toutes les étapes de cuisson.</p>
<p>CUISSON AVEC LA SONDE À COEUR</p>	<p>La sonde à coeur est un outil précieux pour la cuisson de plats toujours parfaits ; ainsi dans les Fours Combinés Smeg, il est possible de choisir parmi 3 différents types : Sonde Point Unique, Multipoints et Aiguille. Il est également possible d'en utiliser deux simultanément.</p>	<p>FLEXIBILITÉ</p>	<p>Le système Tactile des Fours Combinés Smeg permet de gérer chaque paramètre individuel du four, les programmes et les phases de cuisson. Grâce au port USB, il est également possible de charger, gérer et organiser toutes les recettes créées.</p>
		<p>AUTO-LAVAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON</p>	<p>Dans chaque modèle, le système automatique de lavage offre son aide pour ramener la chambre de cuisson dans des conditions d'hygiène nécessaires pour cuire au mieux les plats suivants.</p>

Plaques GN1/1

ALFA1050 - 10 Plaques, Combiné mixte vapeur, Electronique



Schéma technique 5 page 31

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Porte froide double vitre
- Niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière (chargement de l'eau pour la cuisson et le lavage)
- Interface Tactile avec afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 99 programmes modifiables avec fonction préchauffage
- 9 phases de cuisson réglables pour chaque programme
- Fonction évacuation de la vapeur
- Manette pour la sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonction chargement de la vapeur
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Connecteur pour Sonde
- Port USB pour le chargement des programmes de cuisson
- Pieds réglables

Gamme ALFA1050

Dimensions externes (LxPxH)	930x780x1180 mm
Capacité et dimension des plaques	10 plaques GN1/1
Distance entre les plaques	77 mm
Format des plaques compatibles	GN1/2, GN1/3, GN2/8
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Tactile
Réglage du thermostat	max 270°C
Charge maximale	40 Kg
Pression de l'eau	100-800 kPa
Chargement de l'eau	Ø 25 mm
Alimentation électrique	400V 3N 50/60Hz - 15,5 kW

Versions disponibles	ALFA1050E	ALFA1050ET	ALFA1050ETW	ALFA1050ETB	ALFA1050ETBW
Sonde à Point Unique		•	•	•	•
Régulateur vitesse turbine		•	•	•	•
Lavage chambre de cuisson			•		•
Chaudière (puissance 3 kW)				•	•

Plaques GN1/1

ALFA650 - 6 Plaques, Combiné mixte vapeur, Electronique



Schéma technique 6 page 31

- Structure en acier inox
- Chambre de cuisson en acier inox
- Porte froide double vitre
- Niveaux d'humidification automatiques disponibles et possibilité de programmation manuelle
- Raccordement au réseau d'eau par embout fileté de 3/4 placé à l'arrière (chargement de l'eau pour la cuisson et le lavage)
- Interface Tactile avec afficheur pour la visualisation et le réglage des paramètres de cuisson
- 99 programmes modifiables avec fonction préchauffage
- 9 phases de cuisson réglables pour chaque programme
- Fonction évacuation de la vapeur
- Manette pour la sélection des programmes et des paramètres de cuisson
- Fonction chargement de la vapeur
- Fonction de préchauffage avec départ différé
- Cycle de refroidissement rapide
- Connecteur pour Sonde
- Port USB pour le chargement des programmes de cuisson
- Pieds réglables

Gamme ALFA650

Dimensions externes (LxPxH)	930x780x900 mm
Capacité et dimension des plaques	6 plaques GN1/1
Distance entre les plaques	80 mm
Format des plaques compatibles	GN1/2, GN1/3, GN2/8
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche
Bandeau de commande	Tactile
Réglage du thermostat	max 270°C
Charge maximale	40 Kg
Pression de l'eau	100-800 kPa
Chargement de l'eau	Ø 25 mm
Alimentation électrique	400V 3N 50/60Hz - 9,5 kW

Versions disponibles	ALFA650E	ALFA650ET	ALFA650ETW	ALFA650ETB	ALFA650ETBW
Sonde à Point Unique		•	•	•	•
Régulateur vitesse turbine		•	•	•	•
Lavage chambre de cuisson			•		•
Chaudière (puissance 3 kW)				•	•

CUISINIÈRE SEMI-PROFESSIONNELLE

PROFESSIONNALISME, FLEXIBILITE MAXIMALE DE CUISSON ET SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Alliage de style et professionnalisme, la nouvelle cuisinière Smeg est un produit dédié à un nouveau concept de gastronomie et conçu pour répondre aux diverses exigences des petits restaurants, gîtes ruraux, bars et cafétérias.

La nouvelle Cuisinière Smeg est non seulement une garantie de flexibilité maximale et d'uniformité de cuisson pour la petite restauration, grâce à son four multifonction, mais elle allie également performances professionnelles et facilité d'utilisation.

	CONFORT ET FLEXIBILITE		PERFORMANCE DE CUISSON MAXIMALE
FIABILITE ET SECURITE	La qualité des matériaux utilisés assure la durée de vie et la fiabilité de cette cuisinière. Elle est dotée de manettes et d'une poignée conçues en matériau athermique pour une parfaite isolation de la chaleur, de même que la porte du four garantit une protection totale des hautes températures grâce à la ventilation forcée de refroidissement de la surface.	PARFAITS POUR CHAQUE TYPE DE CUISSON	Grâce à ses nombreuses fonctions sélectionnables, il est possible d'obtenir une uniformité parfaite et une excellente qualité de cuisson dans toutes les conditions de charge.
PROFESSIONNALISME EN CUISINE	Le plan de cuisson, entièrement en acier inox AISI 304, se compose de 6 brûleurs gaz en laiton à haut rendement dotés de thermocouples rapides pour assurer la sécurité en cas d'extinction de la flamme. Le four, grâce à une large sélection de programmes, permet une parfaite uniformité et une excellente qualité de cuisson pour tout type d'aliment.	FONCTIONS VENTILÉES FONCTIONS SANS VENTILATION	La Fonction Ventilée permet de cuire des aliments même différents sur plusieurs niveaux. La circulation de l'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Avec la Fonction Turbine + Résistance Sole, il est possible de cuire des plats qui nécessitent une chaleur modérée venant du haut, ou bien de terminer la cuisson des aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur. La Fonction Statique répond aux besoins de cuisson en l'absence de ventilation. L'utilisation du Grill permet d'obtenir des plats grillés sur la surface en améliorant le brunissement et le croustillant.

CUISINIÈRE EN ACIER INOX

CA90E6 - Cuisinière avec 6 brûleurs et Four électrique multifonction



- Structure en acier inox avec finition satinée
- Dossieret en acier inox
- Bandeau de commande avec traitement anti-traces
- Pieds réglables en acier inox

PLAN DE CUISSON

- Brûleurs à gaz en laiton à haut rendement
- Grilles émaillées fonte
- Surface en acier inox AISI 304
- Sécurité thermocouples rapides
- Allumage électronique intégré aux manettes
- Manettes en matériau athermique

FOUR

- Four électrique multifonction chaleur tournante
- Chambre de cuisson émaillée
- Poignée de porte en matériau athermique
- Porte froide triple vitre, démontable
- Ventilation forcée de refroidissement
- Eclairage interne 2 halogènes

Fonctions de cuisson



CA90E6	
Dimensions externes (LxPxH)	900x600x900 mm
Nombre de brûleurs / Alimentation (plan de cuisson)	6 / Gaz
Puissance des brûleurs du plan de cuisson	Arrière: 1,4 kW, 2,5 kW, 3,5 kW Avant: 4,5 kW, 1,4 kW, 2,5 kW
Capacité et dimensions des plaques	n.4 plaques GN1/1 ou 600x400mm
Distance entre les plaques	70 mm
Bandeau de commande	Électromécanique
Réglage du thermostat	50 - 260°C
Alimentation électrique / Puissance absorbée (four)	400V 3N 50-60Hz / 4,1 kW 230V 1N 50-60Hz / 4,1 kW

ACCESSOIRES

FOURS À AIR PULSÉ et MULTIFONCTION - Plaques 600x400 mm

Hottes en acier inox



Hotte avec condenseur de vapeur pour fours ALFA241 et ALFA341, (LxPxH) 870x1040x230 mm

K2535C



Hotte aspirante pour fours ALFA241 et ALFA341, (LxPxH) 870x1040x230 mm

K2535



Hotte aspirante pour fours ALFA142, ALFA143, ALFA144 et ALFA145, (LxPxH) 780x1040x230 mm

K1314

Etuves avec humidification



Etuve avec humidification pour fours ALFA341. Température max 60°C, distance entre les plaques 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2kW. (LxPxH) 920x940x600 mm

LEV341XV capacité 12 plaques



Etuve avec humidification pour fours ALFA241. Température max 60°C, distance entre les plaques 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2kW. (LxPxH) 920x800x950 mm

LEV241XV capacité 8 plaques



Etuve avec humidification pour fours ALFA145/144/143/142. Température max 60°C, distance entre les plaques 70 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2kW. (LxPxH) 810x800x950 mm

LEV143XV-2 capacité 8 plaques

Supports pour fours en acier inox



Support avec glissières, pour fours ALFA341, (LxPxH) 900x850x616 mm

TVL340 capacité 8 plaques



Support avec glissières, pour fours ALFA241, (LxPxH) 900x850x900/950 mm

TVL240 capacité 16 plaques



Kit étagères inférieures et supérieures, pour supports TVL340 et TVL240

2RIP240



Support avec glissières pour 2 fours superposés ALFA142, ALFA143, ALFA144 (LxPxH) 780x700x504 mm

TVL140D capacité 4 plaques



Support avec glissières pour fours ALFA142, ALFA143, ALFA144 (LxPxH) 780x700x900/950 mm

TVL140 capacité 16 plaques



Kit étagères inférieures et supérieures, pour supports TVL140D et TVL140

2RIP140

Plaques et grilles 600x400 mm



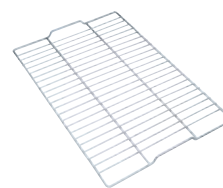
Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces)

3743



Kit plaques à pâtisseries en aluminium trouées (4 pièces)

3751



Kit grilles en fil chromées (4 pièces)

3805

Support pour GN1/1



Kit grilles ondulées en fil chromées pour baguettes (4 pièces)

3810



Kit supports pour plaques ou grilles GN1/1

RGN11-4 pour four 4 plaques

RGN11-6 pour four 6 plaques

RGN11-10 pour four 10 plaques

Kit de réduction flux



Kit de réduction flux d'air (3 pièces) compatible avec fours 10 plaques ALFA341

3921



Kit de réduction flux d'air (2 pièces) compatible avec fours 6 plaques ALFA241

3922



Kit de réduction flux d'air (2 pièces) compatible avec fours 4 plaques ALFA145, ALFA144, ALFA143, ALFA142

3925

Kit roulettes



Kit roulettes pour supports fours (4 pièces)

RUTVL

Kit alimentation en eau



Kit alimentation en eau de 5 litres pour fours avec humidification : ALFA143GH, ALFA144GH1

4730

Kit de superposition



Image non contractuelle

Kit de superposition pour 2 fours 4 plaques: ALFA142XM, ALFA143XM, ALFA143GH, ALFA144XE1 (fourni), ALFA144GH1 (fourni)

3999

ACCESSOIRES

FOURS À AIR PULSÉ et MULTIFONCTION - Plaques 435x320 mm

Supports pour fours en acier inox



Support avec glissières, pour fours ALFA43, ALFA45, (LxPxH) 600x600x900/950 mm

TVL40 capacité 8 plaques



Kit étagères inférieures et supérieures, pour supports TVL40

2RIP40



Kit roulettes pour supports fours (4 pièces)

RUTVL

Etuves avec humidification



Etuve avec humidification pour fours ALFA43 et ALFA45. Température max 60°C, distance entre les plaques 75 mm, 230V 1N 50/60Hz - 2kW. (LxPxH) 600x600x950 mm

LEV143XV-2 capacité 8 plaques

Kit alimentation en eau



Kit alimentation en eau de 5 litres pour fours avec humidification

4730

Kit de réduction flux



Kit de réduction flux d'air (1 pièce) compatible avec fours ALFA43 et ALFA45

3926

Plaques et grilles 435x320 mm



Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces)

3820



Kit plaques à pâtisseries en aluminium trouées (4 pièces)

3755



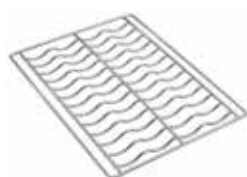
Kit plaques anti-adhésives (4 pièces)

3780



Kit grilles en fil chromées (4 pièces)

3729



Kit grilles ondulées pour baguettes (4 pièces)

3735

ACCESSOIRES

FOURS COMBINÉS MIXTES VAPEUR - Plaques GN1/1

Hottes en acier inox _____ Support pour plaques 600x400mm



Hotte avec condenseur de vapeur pour fours ALFA1050 et ALFA650, (LxPxH) 930x1040x230 mm

K6510C



Kit supports pour plaques ou grilles 600x400 mm

S10T6040 pour four 10 plaques

S6T6040 pour four 6 plaques

Supports pour fours en acier inox _____



Support avec glissières, pour fours ALFA1050, (LxPxH) 900x850x616 mm

TVL340 capacité 8 plaques



Support avec glissières, pour fours ALFA650, (LxPxH) 900x850x900/950 mm

TVL240 capacité 16 plaques



Kit étagères inférieures et supérieures, pour supports TVL340 et TVL240

2RIP240

Kit Sondes _____

Connecteur supplémentaire pour Sonde

CSCP

Sonde à coeur Point Unique

SPCP

Sonde à coeur Aiguille

CPN

Sonde à coeur Multipoints

MPCP

Kit Lavage _____

Douchette externe pour le lavage du four

ESU

Douchette interne rétractable pour le lavage du four

PSU

Réducteur de vapeur _____

Réducteur de vapeur pour fours ALFA1050 et ALFA650

SC

SCHÉMAS TECHNIQUES FOURS

Schéma technique 1

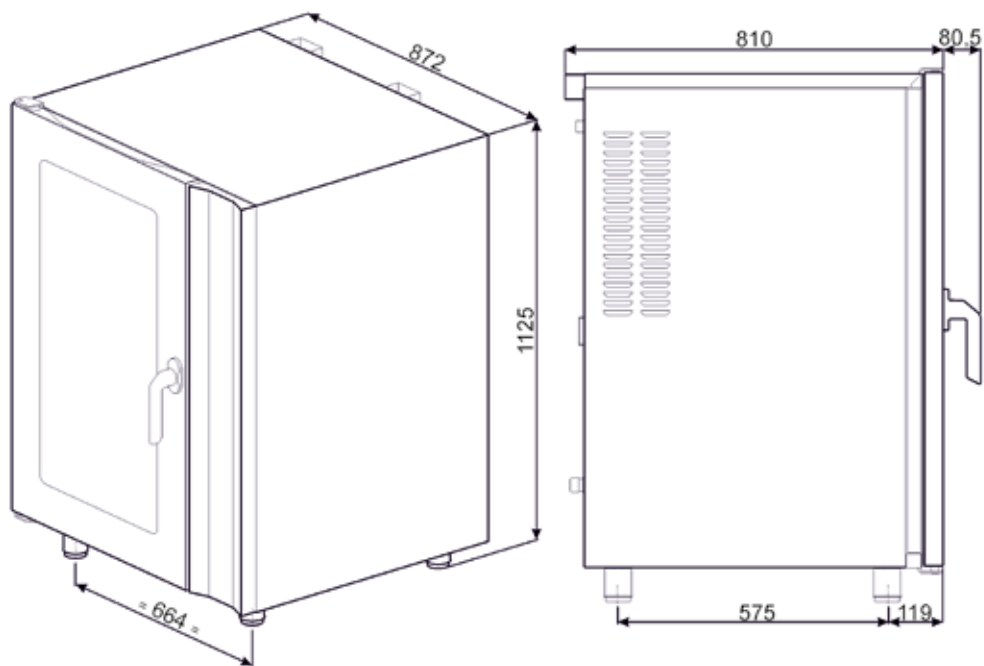


Schéma technique 2

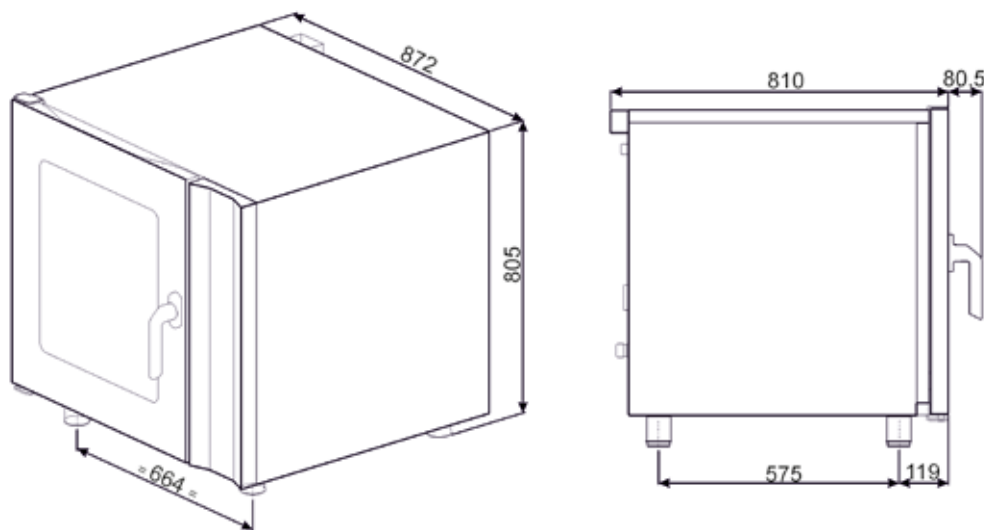


Schéma technique 3

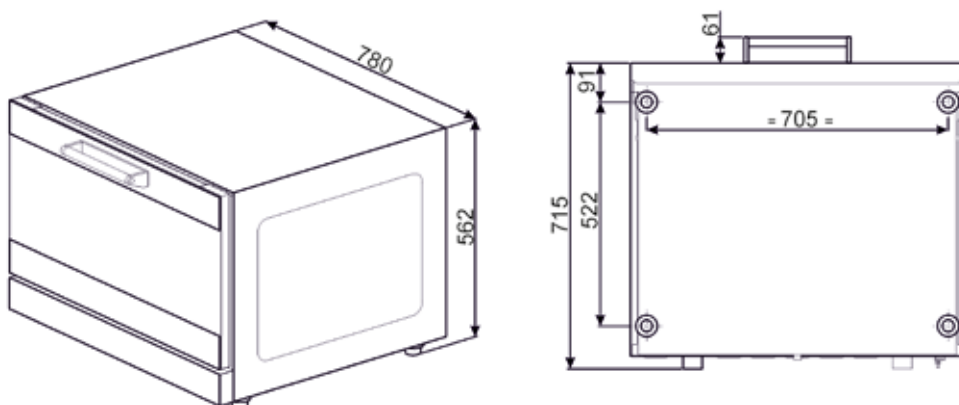


Schéma technique 4

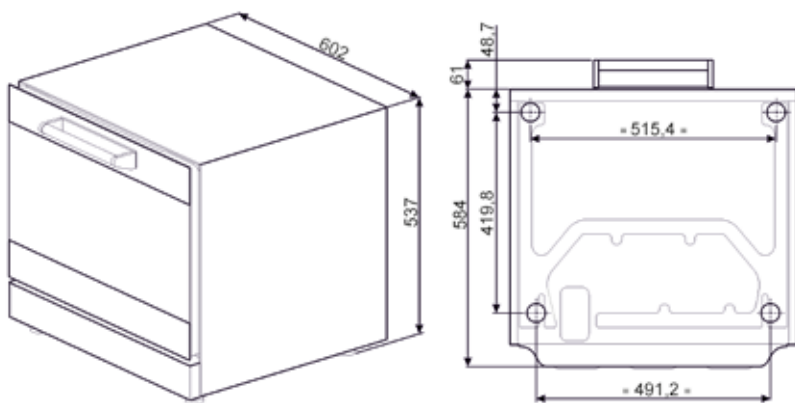


Schéma technique 5

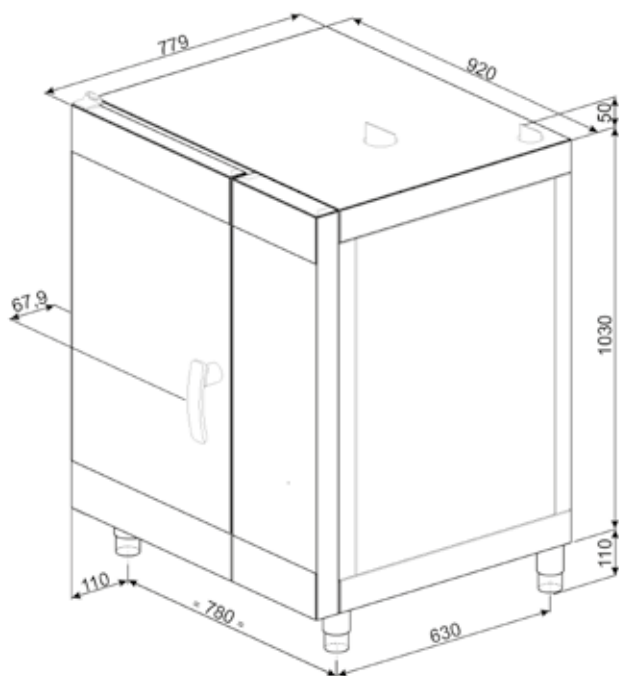
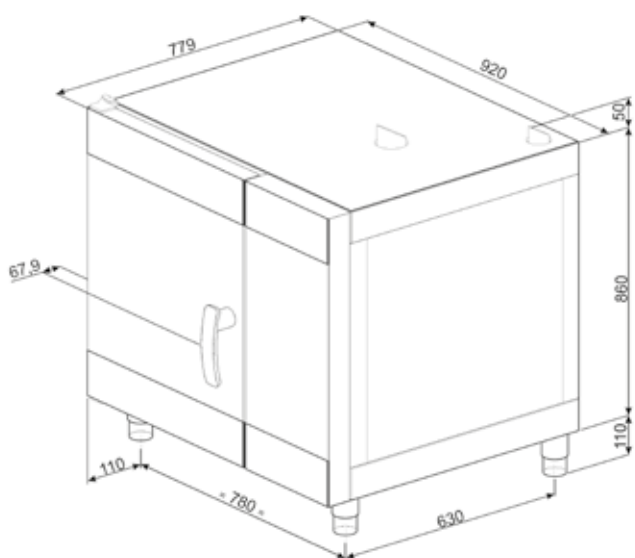
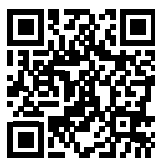


Schéma technique 6





SmegFoodservice.com



UNI EN ISO 9001
9130-Smeg



UNI EN ISO 14001
9191-SME2



OHSAS 18001
9192-SME3

Toutes les données et les descriptions présentées dans ce catalogue peuvent être modifiées ou annulées à tout moment selon les exigences techniques et commerciales du fabricant sans préavis et sans aucune responsabilité envers l'acheteur. Smeg S.p.A. se réserve le droit d'effectuer les modifications qu'elle juge appropriées afin d'améliorer ses produits sans préavis. Les illustrations, données et descriptions contenues dans ce catalogue ne sont pas obligatoires et sont données à titre indicatif.



Smeg S.p.A.

Via Leonardo da Vinci, 4 - 42016 Guastalla (RE) Italy
tel +39 0522 82 11 fax +39 0522 82 14 53
www.smegfoodservice.com foodservice@smeg.it

